

PENILAIAN SOAL TERTULIS

no	nama	soal					jumlah
		1	2	3	4	5	
1	ADITIA	10	15	15	20	15	75
2	AGNES ERINA DEWI	20	20	15	15	15	85
3	AGNES GRACIA PENNI KARISTI	15	15	15	15	15	75
4	AGNES NOVI DESILVA	5	15	15	15	20	70
5	AGUSTIN SATYANINGTYAS	20	20	15	15	15	85
6	AKNES DWI KRISTANTI	20	20	15	15	20	90
7	ANGELIA LARISA	5	15	15	15	10	60
8	ANINDA PUTRI RESTANTI	15	15	15	15	15	75
9	ANJAS SAHA TRICAHYO	15	15	15	15	15	75
10	AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI	20	15	15	15	15	80
11	BAGAS HARY CENDIKIAWAN	10	15	20	15	15	75
12	BENEDICTA ADELLIA	10	20	15	15	20	80
13	BERLIANA INDAH NUGRAHENI	10	20	15	15	20	80
14	CITRA KRISDEA	20	20	20	15	15	90
15	DIRA AGIL KURNIAWATI	10	20	15	15	15	75
16	ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO	10	10	10	15	15	60
17	FEBE SULASTRIANA	10	20	15	20	15	80
18	FIRGITA RISMA ANDRI YANTI	15	15	15	15	10	70
19	HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI	15	20	20	15	15	85
20	KEZIA OKKY PRAMESTHI	15	20	15	10	15	75
21	KRISMA HANDAYANI	10	10	15	15	15	65
22	MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA	15	10	15	10	20	70
23	MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI	10	20	15	15	15	75
24	MARIA YASINTHA NGAO	20	20	15	15	15	85
25	MARSELINA TRISNAWATI	10	5	15	15	15	60
26	MEILYSA HIMAWAN	10	10	0	15	20	55
27	MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA	15	15	15	15	15	75
28	NATALIA DIAH PUSPITAWATI	20	20	15	15	15	85
29	NATALIA MELIN SARASWATI	15	15	15	15	15	75
30	RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI	20	15	15	15	15	80
31	REALINO CHANDRA ARDITA	10	15	15	20	15	75
32	RICHARDUS PRADNYA WIDYA	15	20	15	15	15	80
33	RISKA LEVITA MARGARETHA						0
34	STEFANIA DHEA AIRLINA	10	20	20	15	15	80
35	SYAKILA DEVKHANA	10	20	15	15	15	75
36	TASYA BUNGA SEPTININGSIH	15	15	10	15	10	65
37	V. TRI WULANDARI	20	15	15	15	15	80
38	VICENCIA ANGGELENA TISCA BARU	10	20	15	15	15	75
39	WAHYU APRILIA RAHAYU	10	15	15	10	15	65

40	WIDYA ASTUTI	20	15	15	15	20	85
41	YACHINTA PRAMESTI AJI AMARADITA	10	15	15	15	15	70

RUBRIK PENILAIAN

No soal	Indikator jawaban	Kriteria	Skor
1	Beras biasa : beras putih, beras merah Beras ketan : beras ketan putih, beras ketan hitam	- Menjawab lengkap sesuai indikator 2 - Menjawab lengkap sesuai indikator 1 - Menjawab lengkap 1 - Menjawab 1 - Tidak menjawab	- 20 -15 -10 -5 -0
2	- Sebagai bahan makanan pokok sumber karbohidrat - Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue-kue - Sebagai bahan pokok pembuatan minuman	- Menjawab idikator lengkap 3 - Menjawab setengah - Menjawab satu - Tidak menjawab	- 20 -15 -5 -0
3	Beras : kenyal, pulen, aroma khas beras Beras ketan : kenyal, pulen biasanya lengket	- Menjawab lengkap sesuai indikator 2 - Menjawab lengkap sesuai indikator 1 - Menjawab lengkap 1 - Menjawab 1 - Tidak menjawab	- 20 -15 -10 -5 -0
4	- Sebelum di simpan di jemur dulu sampai kering - Simpanlah di tempat rapat, seperti kaleng dsb - Jika beras tersimpan terlalu lama, sekali-sekali di jemur kembali - Tempat/wadah penyimpanan beras harus dibersihkan - Jamgan menyimpan beras di dalam karung, sbab mudah lembab dan di masuki kutu	- Menjawab indokator lengkap 5 - Menjawab indokator lengkap 3 - Menjawab indokator lengkap 2 - Menjawab indokator lengkap 1 - Tidak menjawab	- 20 -15 -10 -5 -0
5	- Butir beras dan utuh - Berwarna putih bersih dan beraroma segar - Tidak berjamur atau	- Menjawab indokator lengkap 5 - Menjawab indokator lengkap 3	- 20 -15 -10 -5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- berulat</li> <li>- Bila di masak kurang mekar, baunya harum.</li> <li>- Tidak ada kotoran seperti batu, pasir, gabah serta beras tidak bercampur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjawab 2 indokator lengkap</li> <li>- Menjawab 1 indokator lengkap</li> <li>- Tidak menjawab</li> </ul>	-0

**PENILAIAN TUGAS KLIPING**

No	Nama	Nilai	Keterangan
1	ADITIA	75	tidak tepat waktu
2	AGNES ERINA DEWI	80	tidak tepat waktu
3	AGNES GRACIA PENNI KARISTI	84	tepat waktu
4	AGNES NOVI DESILVA	85	tepat waktu
5	AGUSTIN SATYANINGTYAS		tidak mengumpulkan
6	AKNES DWI KRISTANTI		tidak mengumpulkan
7	ANGELIA LARISA		tidak mengumpulkan
8	ANINDA PUTRI RESTANTI	84	tepat waktu
9	ANJAS SAHA TRICAHYO	80	tidak tepat waktu
10	AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI	84	tepat waktu
11	BAGAS HARY CENDIKIAWAN		tidak mengumpulkan
12	BENEDICTA ADELLIA	85	tepat waktu
13	BERLIANA INDAH NUGRAHENI	85	tepat waktu
14	CITRA KRISDEA	82	tidak tepat waktu
15	DIRA AGIL KURNIAWATI	85	tepat waktu
16	ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO	80	tidak tepat waktu
17	FEBE SULASTRIANA		tidak mengumpulkan
18	FIRGITA RISMA ANDRI YANTI		tidak mengumpulkan
19	HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI	80	tidak tepat waktu
20	KEZIA OKKY PRAMESTHI	84	tepat waktu
21	KRISMA HANDAYANI		tidak mengumpulkan
22	MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA	80	tidak tepat waktu
23	MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI	84	tepat waktu
24	MARIA YASINTHA NGAO		tidak mengumpulkan
25	MARSELINA TRISNAWATI		tidak mengumpulkan
26	MEILYSA HIMAWAN	80	tidak tepat waktu
27	MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA	80	tidak tepat waktu
28	NATALIA DIAH PUSPITAWATI		tidak mengumpulkan
29	NATALIA MELIN SARASWATI		tidak mengumpulkan
30	RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI		tidak mengumpulkan
31	REALINO CHANDRA ARDITA	84	tepat waktu
32	RICHARDUS PRADNYA WIDYA		tidak mengumpulkan
33	RISKA LEVITA MARGARETHA		tidak mengumpulkan
34	STEFANIA DHEA AIRLINA	84	tepat waktu
35	SYAKILA DEVKHANA		tidak mengumpulkan
36	TASYA BUNGA SEPTININGSIH		tidak mengumpulkan
37	V. TRI WULANDARI		tidak mengumpulkan
38	VICENCIA ANGGELINA TISCA BARU	84	tepat waktu
39	WAHYU APRILIA RAHAYU	84	tepat waktu
40	WIDYA ASTUTI	80	tidak tepat waktu
41	YACHINTA PRAMESTI AJI AMARADITA	80	tidak tepat waktu

RUBRIK PENILAIAN

No .	Indicator	Kriteria	Skor
	Jika mencari tugas makanan yang di bungkus <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Daun pisang</li><li>▪ Daun kelapa</li><li>▪ Daun pandan</li><li>▪ Pelepah jagung</li></ul> Beserta penjelasan dan untuk membungkus apa	Jika siswa mengumpulkan sangat tepat waktu Gambar berwarna Keterangan jelas	100-90
	Jika mencari tugas makanan yang di bungkus <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Daun pisang</li><li>▪ Daun kelapa</li><li>▪ Daun pandan</li><li>▪ Pelepah jagung</li></ul> Beserta penjelasan dan untuk membungkus apa	Jika siswa mengumpulkan tepat waktu waktu Gambar berwarna Keterangan jelas	90-80
	Jika mencari tugas makanan yang di bungkus <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Daun pisang</li><li>▪ Daun kelapa</li><li>▪ Daun pandan</li><li>▪ Pelepah jagung</li></ul> Beserta penjelasan dan untuk membungkus apa	Jika siswa mengumpulkan tidak tepat waktu	80-70
	Jika mencari tugas makanan yang di bungkus <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Daun pisang</li><li>▪ Daun kelapa</li><li>▪ Daun pandan</li><li>▪ Pelepah jagung</li></ul> Beserta penjelasan dan untuk membungkus apa		0

## HAND OUT

Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi).

Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Beras umumnya tumbuh sebagai tanaman tahunan. Tanaman padi dapat tumbuh hingga setinggi 1 - 1,8 m. Daunnya panjang dan ramping dengan panjang 50 - 100 cm dan lebar 2 - 2,5 cm. Beras yang dapat dimakan berukuran panjang 5 - 12 mm dan tebal 2 - 3 mm.

Beras dan ketan masih satu kelompok yaitu padi-padian meskipun begitu keduanya mempunyai perbedaan. Dilihat dari warnanya ketan lebih keruh dibanding beras, kalau kita olah ketan akan lebih lengket dan rasanya lebih legit. Karena ketan mempunyai kandungan amylopectin yang lebih banyak dari pada beras.

### Kandungan dalam beras

Sebagaimana bulir sereal lain, bagian terbesar beras didominasi oleh pati (sekitar 80-85%). Beras juga mengandung protein, vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral, dan air.

Pati beras tersusun dari dua polimer karbohidrat:

- amilosa, pati dengan struktur tidak bercabang
- amilopektin, pati dengan struktur bercabang dan cenderung bersifat lengket

Perbandingan komposisi kedua golongan pati ini sangat menentukan warna (transparan atau tidak) dan tekstur nasi (lengket, lunak, keras, atau pera). Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat, sementara beras pera memiliki kandungan amilosa melebihi 20% yang membuat butiran nasinya terpecah-pecah (tidak berlekatan) dan keras.

### Macam macam beras :

- a. Beras biasa
- b. Beras ketan

### Menurut warna :

- Beras putih, sesuai namanya, berwarna putih agak transparan karena hanya memiliki sedikit aleuron, dan kandungan amilosa umumnya sekitar 20%. Beras ini mendominasi pasar beras.
- Beras merah, akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna merah atau ungu.

- Beras hitam, sangat langka, disebabkan aleuron dan endospermia memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga berwarna ungu pekat mendekati hitam.
- Ketan (atau beras ketan), berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin.
- Ketan hitam, merupakan versi ketan dari beras hitam.

Kegunaan beras :

- a. Sebagai bahan makanan pokok sumber karbohidrat
- b. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue-kue
- c. Sebagai bahan pokok pembuatan minuman

Kualitas beras :

- a. Butir beras dan utuh
- b. Berwarna putih bersih dan beraroma segar
- c. Tidak berjamur atau berulat
- d. Bila di masak kurang mekar, baunya harum.
- e. Tidak ada kotoran seperti batu, pasir, gabah serta beras tidak bercampur



Hasil olahan beras :

- a. Beras :
  - 1) Nasi
  - 2) Kerupuk gendar
  - 3) Arem-arem
  - 4) Tape nasi
  - 5) Brondong
  - 6) Rengginan
  - 7) Dll
  
- b. Beras ketan
  - 1) Nasi ketan
  - 2) Lemper
  - 3) Wajik
  - 4) Tape ketan
  - 5) Bubur ketan
  - 6) Jadah manten
  - 7) Lopis
  - 8) Dll

Cara menyimpan beras

- a. Pencegahan di keluarga:
  - Sebelum di simpan di jemur dulu sampai kering
  - Simpanlah di tempat rapat, seperti kaleng dsb
  - Jika beras tersimpan terlalu lama, sekali-sekali di jemur kembali
  - Tempat/wadah penyimpanan beras harus dibersihkan
  - Jangan menyimpan beras di dalam karung, sbab mudah lembab dan di masuki kutu
  
- b. Pencegahan di gudang :
  - Menjaga keseimbangan suhu dan kelembaban gudang
  - Menjaga kebersihan gudang